

*Salades*

# Salade de conchiglioni aux pignons de pin et magret séché


**30 min 30 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**538**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la  
salade de conchiglioni**

280 g **Conchiglioni**  
 20 tranche(s) **Magret(s)  
de canard séché(s)**  
 100 g **Tomate(s)  
confite(s)**  
 80 g **Parmesan**  
 50 g **Pignons de pin**  
 0.25 botte(s) **Persil plat**  
 1 **Vinaigre balsamique**  
 1 **Huile d'olive**  
 1 **Gros sel**

**Étape 1**

## Préparation de la salade

- 1 Porter une casserole d'eau salée à ébullition.
- 2 Verser un filet d'huile d'olive puis plonger les pâtes dans l'eau bouillante.
- 3 Bien mélanger en début de cuisson à l'aide d'une spatule.
- 4 Stopper la cuisson quand les pâtes sont al dente c'est-à-dire cuites mais encore un peu fermes à l'intérieur puis les égoutter dans une passoire et les passer sous un filet d'eau froide.
- 5 Débarrasser les pâtes dans un saladier et laisser refroidir.
- 6 Concasser les pignons de pin sur une planche à découper à l'aide du plat de la lame d'un couteau éminceur.
- 7 Réserver les pignons concassés dans un bol.
- 8 Tailler de fins copeaux de parmesan à l'aide d'un économiseur puis les réserver dans un bol.
- 9 Effeuilier le persil plat et réserver les feuilles dans un bol.  
Garder les queues de persil pour réaliser un bouquet

**10** garni ou pour une autre recette.

**11** Émincer les tomates confites côté chair à l'aide d'un couteau éminceur puis réserver dans un bol.

## **Étape 2**

### Dressage

**1** Dresser les conchiglioni dans des assiettes.

**2** Disposer quelques lamelles de tomates confites, des pignons de pin concassés et des feuilles entières de persil sur les pâtes.

**3** Dresser des tranches de magret de canard sur la salade.

**4** Décorer le tout avec des copeaux de parmesan.

**5** Verser un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique tout autour de la salade puis servir.